

Havermout met warme bessen en noten

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

4 kopjes havermout
8 kopjes water (of melk - eventueel havermelk voor een vegan optie)
4 eetlepels honing (of esdoornsiroop)
500 gram blauwe bessen
2 eetlepels water
500 gram aardbeien (in stukjes)
200 gram pecannoten

Bereidingswijze

1. **Schep de havermout in een steelpan en overgiet met het water. Roer goed en breng aan de kook. Laat zachtjes gedurende 5 minuten pruttelen. Wil je de havermout wat vloeibaarder? Voeg dan extra vloeistof toe.**
2. **Haal van het vuur en voeg de honing of esdoornsiroop toe. Meng goed en laat even staan.**
3. **Doe de blauwe bessen in een steelpannetje met 2 eetlepels water en breng aan de kook. Haal na 3 minuten van het vuur, of tot de bessen hun sap loslaten.**
4. **Verdeel de havermout over 4 kommen. Werk af met de warme bessen, de aardbeien en de pecannoten.**